

食品安全管理制度

食品卫生工作是学校安全卫生工作的重要组成部分。为了确保我校全体师生食品卫生的安全，保障教育教学工作的顺利进行和社会的稳定，特制定我校食物中毒处理预案。

一、食品卫生预防处理领导机构：

组 长：周 玲

副组长：王学礼、陈 超、刘文芳、殷仕安

成 员：朋雪鸿、石刘华、高章艳、郑仁志、姚其军

殷正华、叶正刚、余绍民、方明华 吴三宝 贺学胜

各年级组长和班主任

二、预防措施：

为了确保全校师生的食品卫生安全，学校必须加强对食品卫生安全的学习、宣传、教育，严格执行《食品卫生法》和各项管理制度及操作要求。

1、加强食品卫生安全的教育、宣传，坚持上好健康教育课，定期对学生进行食品卫生知识和安全知识教育。

2、教育学生讲卫生，勤洗手、勤洗头、勤洗澡、勤换衣，勤剪指甲。学校食堂、小卖部从业人员必须具备健康证，定期体检，无法定传染性疾病，持证上岗。

3、教育学生坚持饭前便后洗手，坚持每天早晚刷牙。

4、每天坚持“两扫一拣”，每周进行一次大扫除，不留卫生死

角。学校公共场所、食堂等坚持定期消毒，作好记载。

5、食堂采购食品必须在取得合法经营权的、手续齐全的正规经销摊点定点采购。采购的蔬菜要新鲜，要用清水多次冲洗清除残留农药。不得加工变质腐烂的蔬菜，不得加工凉拌菜。每天坚持试尝、留样制度，并作好详细、准确的记录。

6、严禁他人随意进出食堂，要有进出、检查记录，生熟食品存放要分开，熟食配餐间由专人负责。

7、从业人员加工食品时，必须穿戴清洁卫生的工作衣帽。不留长指甲，不留长发，不吸烟，要有良好的个人卫生习惯。

8、学校超市出售的定型包装食品必须有生产厂名、厂址、生产日期、保质期，不得出售变质、过期和不干净的食品。

9、严禁采购和加工霉烂变质、污染，未经检疫的食物，未经化验鉴定许可的野生动植物和病死的家禽、家畜不得食用。

10、制作食品应当烧熟煮透。生熟食品应分开存放，加工生熟食物的刀、菜板应当分开，并有明显标识，剩余食品应冷藏保鲜，食用前仔细检查并充分加热。

11、食品储藏柜应当保持干燥、阴凉、通风，防止食品霉烂变质，严禁将非食品、有毒物质存放在一起。

三、食物中毒处理预案：

学校是人群聚集的地方，涉及到社会和家庭的稳定。一旦发生食物中毒，后果不堪设想。为了确保我校教育秩序的稳定和师生的健康与生命安全，特制定我校食物中毒处理预案。

1、如一旦发生食物中毒，学校行政值班领导迅速赶赴现场，及时组织教师和相关人员抢救治疗食物中毒人员，尽可能按就近、相对集中的原则进行抢救处理。

2、立即用电话向县疾控中心、市场局、教育局报告。1 小时内书面向教育局、县疾控中心汇报，报告中毒情况、发生时间、主要症状、中毒人数等。

3、全力保持学校的稳定，全体教职工统一认识、统一思想，作好舆论导向和家长群众的安抚解释工作，避免教师、学生、家长和其他人员因不必要的恐慌而引起混乱。如怀疑是人为投毒，应立即向当地派出所报告。

4、呕吐有利于毒物排出，病人发生呕吐时，切忌止吐。学校安排人员配合医院、医务人员妥善救治病人，并派人到医院守护中毒病人，有什么情况便于及时汇报、解决和处理。

5、学校领导应派有关人员保护好现场，保管好供应给学生的食物，对可疑的食物和留样食品立即封存。待现场调查取证结束后，按照教育局、卫生执法监督所的要求进行处理。

6、学校领导和有关人员要密切配合相关部门做好学生、家长和社会各方面的工作，对发生食物中毒的学生逐一进行个案调查，内容包括主要症状、最早发病时间，如实说明 24-48 小时前的进餐情况等，做好学生的思想工作，让学生积极配合医院医务人员进行治疗，遵守医嘱，争取早日康复。

7、政教办迅速通知班主任到现场，安抚本班学生，校医到现场

指导急救办法。并由校长报教育局申请该班或全校停课。

8、集中患者，以便急救车能迅速运输患者。后勤人员、保安到现场维持秩序，关闭校门，疏导急救通道，防止校外人员涌入学校影响正常的急救工作。

9、班主任组织其余学生回到教室，并从心理学角度疏导学生的心理，避免造成群体臆病现象，等待学校领导的通知。

10、患者送往医院后，当班行政、政教处人员留守学校外，其余行政人员、涉及班的班主任应到医院慰问、安抚患者。

太湖职业技术学校

2023年2月